じゃがいもポタージュ(ルウタイプ)



jagaimo potage (roux type)



十 製対応

北海道産のじゃがいもとミルクを 使用した素朴な美味しさ

北海道産のじゃがいもとミルクが 出会って、素朴でおいしいじゃが いもポタージュができあがりまし た。表示食品添加物を使用せず、 心も体もいやされるやさしい味わ いのポタージュルウに仕上がりま した。

冷製対応品なので、加熱調理後に 冷蔵庫等で冷やせば、ヴィシソワ ーズスープとしてもご利用いただ けます。

荷姿	1kg×10
使用方法	水 6 に対し、本品を 1 の比率で混ぜ溶かしながら一煮立ちさせます 冷製の場合は粗熱を取った後、冷蔵庫等で冷やしてお召し上がりください
賞味期間(開封前)	12ヶ月
原材料	脱脂粉乳、ポテトパウダー、小麦粉、パーム油、ホエイパウダー、クリーミングパウダー、砂糖、デキストリン、食塩、香辛料、酵母エキス
栄養成分 (100gあたり)	エネルギー 418 kcal たんぱく質 15.8 g 脂質 12.7 g 炭水化物 60.0 g 食塩相当量 4.8 g









調理例

ホワイトカレー

じゃが味噌鍋

クラムチャウダー飯

アリゴ風ハンバーグソース